

Editeur responsable  
DEBRICHY Pierre  
rue François Dive, 39  
5060 Falisolle.

Belgique-  
België  
P.P.- P.B.  
6220 Fleurus  
BC 23173  
DA12111

ESCADRILLE B-2-2-2  
FLEURS A 2H

PERIODIQUE BIMESTRIEL

2014

N°4 Août 2014

UNION ROYALE DES RUCHERS WALLONS

# LA PLANCHE D'ENVOL...

Sections associées  
de Fosses-la-Ville et  
de Wépion-Namur

Le 9 août à 14h, visite du rucher  
chez Ph. Roberti à la ferme Malplaquée

0.6 € Gratuit pour les membres

- 1 -

## Adresses utiles

Sections associées  
de Fosses-la-Ville et de Wépion-Namur

Président:  
Mr DEBRICHY Pierre  
rue François Dive, 39  
5060 Falisolle  
tél.: 071/76.09.64  
Gsm : 0478/52.16.82  
pierre.debrichy@skynet.be

Responsable des achats groupés:  
Mr LEFEVRE Raoul  
rue Sinton, 30  
5070 Fosses-la-Ville  
tél.: 071/71.20.86

Vice-présidents:  
Mr ROBERTI Philippe  
ferme Malplaquée,  
rue A. Beguin, 11  
5070 Sart-Saint-Laurent  
tél.: 071/71.29.67  
GSM : 0476/36 29 67  
philippe.roberti@skynet.be

Rapporteur de conférences:  
Mr JANSSENS André  
rue des Forges, 16  
5070 Fosses-la-Ville  
tél.: 071/71.14.73  
ajflv10@gmail.com

Metteur en forme de la revue:  
Mr DE BAST Albert  
rue du Baty, 10  
5070 Fosses-la-Ville  
tél.: 071/71.35.15  
albert.debast@awenet.be

Trésorier:  
Mr DEPIERREUX Pierre  
rue de Deminche, 82  
5150 Franière  
tél.: 081/44 11 51  
pierredepierreux@yahoo.fr  
Compte U.R.R.W.:  
BE22-350-4106035-47  
Section de Fosses-la-Ville

Bibliothécaire:  
Mr COLARD François  
rue Grand Faux, 14  
5190 Spy  
GSM: 0473/55 06 52  
francois.colard@belgacom.net

Secrétaire:  
Mr JASSOGNE Luc  
rue Val de Sambre, 25  
5060 Sambreville  
tél.: 071/76.05.11  
luc\_jassogne@hotmail.com

Gestionnaires du site web:  
Mr EVRARD Didier  
rue du Louât, 15  
6240 Farciennes  
GSM: 0496 18 65 28  
didier.evrard@gmail.com

Président d'honneur:  
Mr BARTHELEMY Claude  
rue de Vitrival, 34  
5070 Fosses-la-Ville  
tél.: 071/71.31.54

&  
Mr LORANT Nicolas  
avenue Charles-Quint, 8  
5600 Philippeville  
tél.: 071/66 75 87  
lorant.nicolas@scarlet.be

Membre d'honneur:  
Mr CHABOT Camille  
rue St Roch, 107  
5070 Fosses-la-Ville  
tél.: 071/71.29.06

Site WEB :  
<http://www.laplanchedenvol.be>

## La fleur mellifère du mois La symphorine

Arbuste à port élargi, fortement ramifié, de 1 à 1,5 mètre de haut, composé de rameaux jaune brun.



C'est un arbuste facile à cultiver qui convient très bien pour la réalisation des haies basses ou couvre-sol. Il faut le planter dans un sol ordinaire par temps doux entre octobre et mars en espaçant les sujets de 60 cm dans un endroit ombragé ou ensoleillé. La plante exige peu de soins, sauf un paillage sur la surface des racines en fin de printemps si la terre se dessèche facilement en été.

Tailler les haies en fin d'hiver, les plantes trop touffues seront dégagées par le centre au printemps.

Ses rameaux fins et peu ramifiés portent des feuilles ovales vert bleuté. De juin à octobre apparaissent des fleurs roses en forme de clochettes groupées en glomérules. Elles sont peu visibles et sans grand intérêt. Elles donnent en revanche de très beaux fruits blancs nacrés, roses ou même rouges et blancs dont la forme ronde fait penser à des perles. Elles persistent tout l'hiver sur les rameaux nus. Attention, ces baies sont toxiques.

*Méthode de multiplication* : dégager des rejets et les enraciner en automne ou au printemps. Par bouturage, couper des tiges semi-ligneuses de 7 à 10 cm, si possible à talon en septembre. A défaut, semer les graines dépulpées, trempées dans de l'eau durant 48 heures, en pépinière sableuse et fraîche.

*Floraison* : de juillet à septembre, en petites fleurs roses très appréciées des abeilles.

### L'action du miel sur le système digestif

L'adage populaire « le miel est le meilleur ami de l'estomac » vient peut-être du fait que le miel n'impose aucun travail à notre système digestif. Il favorise l'assimilation au niveau de l'intestin, se rendant ainsi efficace en cas de constipation.

Vu ses propriétés antiseptiques, apéritives, digestives, émollientes et infermentescibles (il possède des sucs gastriques). Il normalise l'acidité du suc gastrique et diminue l'irritabilité du système nerveux chez les malades. Par cette normalisation de l'acidité gastrique et son action combinée d'acides aminés et de substances œstrogènes, il se montre bénéfique dans les cas d'ulcères (estomac, duodénum) en favorisant la cicatrisation et en renforçant le système nerveux. La plupart de ces ulcères sont dus au déséquilibre de la réceptivité nerveuse de ces organes.

Utilisé comme médicament dans les cas d'ulcères, il est recommandé de le prendre dans une boisson tiède. A froid, il y a augmentation de l'acidité gastrique qui retarde le passage du chyle vers l'intestin. Ce dernier s'en trouve irrité. Pris avant les repas, la sécrétion du suc gastrique s'en trouve stimulée. Néanmoins, contrairement aux sucres industriels, le miel, prévenant les fermentations, combat la dyspepsie intestinale.

En ce qui concerne les affections hépatiques, nous savons que le glucose augmente les réserves de glycogène dans le foie. Cette présence de glycogène renforce la fonction éliminatoire des toxines. Son action hépatoprotectrice a été démontrée par de multiples recherches.

## Prochaine réunion

Le samedi 9 août à 14h, dans son local habituel de Sart-Saint-Laurent, Philippe Roberti nous dévoilera la façon dont il a conduit son rucher, cette année apicole.

## Résumé de la dernière conférence

Cette conférence était donnée par le Docteur Vincent PIETTE, pneumologue-allergologue. Elle analysait les problèmes médicaux consécutifs aux piqûres d'abeilles. L'exposé assez scientifique a été traduit simplement et avec aisance, le rendant abordable et très apprécié de tous, d'autant qu'il était suivi de textes projetés sur écran. Le conférencier nous a permis de copier ses notes. C'est donc en guise de résumé, que nous vous invitons à les découvrir sur notre site.



## Atelier de menuiserie apicole

Le 5 avril, une première formation pour l'utilisation de la machine s'est bien déroulée. Marc a renouvelé l'opération ce mardi 29 juillet. Petit à petit le local se met en place Raoul et André ont placé des étagères pour ranger le matériel et les bois. Si vous souhaitez profiter de cette activité, vous devez m'en faire part, de préférence, par mail, afin que je puisse vous contacter et vous informer des activités prévues. N'hésitez pas à me contacter pour avoir de plus amples renseignements. Une prochaine fabrication de partitions est prévue.

Pierre DEBRICHY  
Président de la section apicole de Fosses-la-Ville  
GSM 0478/521 682 Tel 071/ 76 09 64  
Rue François Dive, 39  
5060 Falisolle



## La cueillette de la propolis

Elle est effectuée par des abeilles spécialisées, âgées de plus 18 jours, ne disposant que de quatre à cinq semaines de vie pour accomplir cette tâche.

En Europe du Nord, la cueillette la plus massive de la propolis se fait lorsque la récolte du nectar des plantes mellifères est terminée, de la fin juin jusqu'au début de l'hiver. C'est le moment où les odorantes résines malléables exsudent des écorces. L'automne sera la période où les feuilles tombent pour faire place aux bourgeons qui seront protégés des intempéries par une pellicule cireuse et odorante qui attirera des abeilles en quête de propolis.

La collecte s'effectue généralement aux heures les plus chaudes de la journée, entre dix et seize heures, au moment où le produit recherché est malléable. L'abeille se livre alors à un prodigieux travail qui ne peut que remplir d'admiration ceux qui ont pu observer l'énergie et l'inébranlable ténacité de cet insecte d'apparence fragile.

Voici comment elle procède : ses antennes lui indiquent la source la plus avantageuse et la plus facile à travailler. La propolis est alors attaquée et modelée avec les mandibules tout en l'imprégnant des sécrétions de ses glandes. En s'aidant de ses pattes antérieures et en s'arc-boutant, l'abeille détachera une certaine quantité de la substance qui sera étirée jusqu'à rupture, passée aux pattes du milieu qui la transmettront finalement aux pattes postérieures où elle sera déposée dans la corbeille à pollen. Sa récolte terminée, l'abeille retournera alors à sa ruche où elle stationnera à proximité d'un chantier où ses congénères utilisent la propolis. Elle attendra patiemment jusqu'au moment où d'autres ouvrières l'auront entièrement déchargée.

Les principaux arbres visités par les abeilles en Europe sont : le peuplier, le bouleau l'aulne, l'épicéa, le pin, le sapin, le prunier, l'orme, le chêne, le frêne et celui qui semble le plus efficace : le marronnier.

Globalement la propolis est constituée de : 50 à 55% de résines et baumes, de 30 à 40% de cire, de 5 à 10% d'huiles volatiles et essentielles, de 5% de pollen et de 5% de matières diverses.

## Le coin du philosophe

L'expérience est quelque chose que vous obtenez juste après que vous en ayez eu le besoin.

Qui veut faire quelque chose trouve un moyen, qui ne veut rien faire trouve une excuse.

Il faut choisir ses amis comme des objets précieux ; peu nombreux mais de qualité.

Le plus souvent, on cherche le bonheur comme on cherche ses lunettes... on les a sur le nez.

## Extraits de croyances, légendes et dictons de la pluie et du beau temps

C'est le mois d'août qui donne le bon goût.

A la Sainte Claire (11 août), s'il éclaire et tonne, c'est l'annonce d'un bel automne.

En septembre si tu es prudent, achète grains et vêtements.

Si Saint Lambert (17 septembre) est pluvieux, suivent neuf jours dangereux.

## Les fleurs mellifères de saison

Epilobe, phacélie à feuilles de tanaïs, callune, symphorine, angélique sauvage, berce, ronce, verge d'or, trèfle blanc, trèfle hybride, réséda, mélilot eupatoire, tournesol, solidago glabre, chèvrefeuille, vipérine, moutarde des champs, bourrache, aster, centaurée chardon, chicorée, circe, coréopsis, cosmos, bardane, mauve, menthe, sarrasin, sauge, joubarbe, campanule, bourdaine, sédum, pissenlit.

## La recette du mois Gâteau d'Adélaïde

Dans une terrine tenue au bain-Marie, mettre 150g de beurre. Le travailler avec 50g de cassonade.

Ajouter 4 œufs entiers, tout en continuant de remuer, ensuite verser 250g de farine et 150g de miel liquide.

Incorporer un paquet de levure, une pincée de sel, une pincée de vanille en poudre, une pincée de cannelle, une cuillerée à café de poivre vert moulu, et au dernier moment la peau d'une orange râpée. Ajouter également 200g de raisins de Corinthe préalablement trempés dans du rhum.

Mettre cette pâte dans un moule à cake beurré et faire cuire à four doux pendant une heure.

Démouler dix minutes après la sortie du four.

Verser du miel liquide sur le gâteau. Parsemer dessus 125g d'amandes légèrement grillées, ou les assembler en dessin.

## Bibliothèque

Rappelons que nous sommes affiliés à la revue « l'Abeilles et fleurs ». Ce magazine est disponible en bibliothèque.

Quelques sélections :

Juin 2014 N° 1014

- Les importations de miel
- Les abeilles détectent les sucres au bout de leurs pattes
- Villes et villages sans pesticides
- L'apiculture d'été
- Les OGM, l'abeille et le droit
- La luzerne



## La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6

FOSSES-LA-VILLE - Tél. 071/71.13.92

Fax. 071/72.58.21

Vous propose

- **STOCK - BRICO - TEXTILE**

- **DRIVE IN - MATERIAUX DE CONSTRUCTION - BOIS**

Les magasins sont ouverts tous les jours de la semaine jusqu'au dimanche midi.



# JOASSIN

*Votre fidèle Fournisseur*

COMBUSTIBLES ■  
SABLES ■  
GRAVIERS ■

Rue Fernand Marchand 1 - 5020 FLAWINNE/NAMUR

**Tél. 081 73 71 42**

**www.joassin.com**